

Il Giullare

par Padelletti



Information technique

- Vin rouge, Montalcino, Toscane, Italie
- IGT, Colli della Toscana Centrale
- Millésime 2015
- Producteur: Azienda Agraria Padelletti
- Cépage: 100% Sangiovese
- Taux d'alcool 13.5%
- Vendange manuelle
- Fermentation en réservoir de ciment
- Température de fermentation à moins de 32 deg C
- Potentiel de garde entre 5 et 10 ans
- Servir entre 14 et 18 deg C

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rouge mi-corsé qui possède un bel équilibre entre ses tannins et son acidité, idéal en accord avec des mets à base de sauce tomate.

Note de dégustation

Vin rouge mi-corsé d'une couleur rubis. Au nez, il dégage des notes de fruits mûrs comme des bleuets et des mûres ainsi que des notes toastées et minérales. En bouche, il offre un bel équilibre entre ses différentes saveurs et son acidité rafraîchissante.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier